

Forni a convezione Forno convezione gas 10 GN 1/1 - Cross Wise

ARTICOLO N°	
MODELLO N°	
NOME	
SIS #	
AIA #	



240473 (ZFCG11CSAS)

Forno convezione gas 10 GN 1/1 - Crosswise

Descrizione

Articolo N°

Forno a convezione con umidificatore. Costruzione in acciaio inox. Camera di cottura con illuminazione laterale e bacinella raccogligocce. Porta con doppio vetro. Riscaldamento tramite bruciatori atmosferici con dispositivo antifiamma. Bruciatore principale con fiamma pilota e accensione piezoelettrica. Termostato elettromeccanico. Temperatura regolabile da 30° a 300°C. Timer da 0 a 120 minuti con allarme acustico. Controllo dell'umidità a 5 livelli. Dotato di n. 1 struttura portateglie "crosswise", passo 60 mm, per 10 teglie GN 1/1.

Caratteristiche e benefici

- Interruttore principale di impostazione: ON/OFF, aria calda senza sistema di umidificazione e aria calda con sistema di umidificazione (scelta di 5 diversi livelli di umidità).
- · Raffreddamento rapido della cella del forno.
- Timer per impostare il tempo di cottura, regolabile fino a 120 minuti o per funzionamento continuo, con allarme acustico di fine ciclo. Al termine del tempo di cottura impostato le resistenze e il ventilatore vengono disattivate automaticamente.
- Temperatura massima di cottura 300°C.
- Perfetta uniformità: garantita da una perfetta distribuzione del calore in tutta la camera del forno.
- L'illuminazione nella camera di cottura e il supporto teglie "crosswise" permettono di controllare in ogni momento le fasi di cottura.
- Sonda di temperatura disponibile come accessorio.
- Vassoio sgocciolamento per raccogliere i grassi residui id cottura.
- Vaschetta di raccolta condensa posizionata sotto la porta disponibile come accessorio.
- Capacità: 10 GN 1/1.

Costruzione

- · Struttura robusta in acciaio inox.
- Camera di cottura in acciaio inox AISI 430.
- Porta a doppio vetro con circolo d'aria per assicurare un migliore isolamento termico e per il raffreddamento del pannello. Vetro interno apribile per una facile pulizia.
- Maniglia della porta ergonomica.
- · Scarico integrato.
- In dotazione 1 struttura porta griglie passo 60 millimetri.
- Protezione dall'acqua IPx4.

Approvazione:



Forni a convezione Forno convezione gas 10 GN 1/1 - Cross Wise

	Accessori inclusi			(in alluminio e con rivestimento antiaderente	PNC 925003	
•	1 x Guide griglie passo 60 mm per FCF e FCV 10 1/1 elettrici	PNC 922121			PNC 925004	
I	Accessori opzionali			grigliare carne, verdure, ecc.) • Teglia con stampi per 8 uova, pancakes,	PNC 925005	
	2 griglie GN 1/1 in AISI 304	PNC 921101		hamburgers, gn 1/1	FNU 923003	_
	2 griglie supporto bacinelle GN 1/2	PNC 921106		3. 3. 3, 3		
	Filtro grassi per forni gas 10 e 20 GN (sono necessari 2 filtri per i forni 20 GN)	PNC 921700				
•	Convogliatore fumi per forni a gas 6 e 10 GN 1/1 e 10 GN 2/1	PNC 921701				
•	Kit spillone per FCF 6 e 10 1/1	PNC 921702				
•	Kit guida per bacinella raccogli liquidi per FCF 6, 10 1/1, 10 2/1 (bacinella GN esclusa)	PNC 921713				
	Coppia di griglie GN 1/1, AISI 304	PNC 922017				
	Coppia di griglie GN 1/1 per polli (8 polli per griglia)	PNC 922036				
	Griglia inox aisi 304, gn 1/1	PNC 922062				
	Base aperta per forno a convezione 10 GN 1/1	PNC 922102				
	Guide griglie per base forno 10 GN 1/1	PNC 922106				
	Base aperta su ruote per forno a convezione 10 GN 1/1	PNC 922114				
	Guide griglie passo 80 mm per FCF e FCV 10 1/1 a gas	PNC 922116				
	Guide griglie passo 60 mm per FCF e FCV 10 1/1 a gas	PNC 922122				
	Kit piedi regolabili per 6 -10 GN 1/1 e 10 GN 2/1	PNC 922127				
	Carrello per struttura scorrevole per 10 1/1 e 2/1	PNC 922128				
	Carrello per struttura scorrevole 10 GN 1/1	PNC 922130				
	Kit doccia a scomparsa	PNC 922170				
	Doccia laterale esterna (include i supporti per il montaggio)	PNC 922171	_			
•	Filtro grassi per forno combi GN 10 1/1 e 2/1 (gas e elettrico) e forno a convezione (elettrico)	PNC 922178				
•	Kit per movimentare la struttura GN 1/1	PNC 922201				
•	2 cesti per friggere	PNC 922239				
	Griglia GN 1/1 per 8 polli	PNC 922266				
	Kit spiedo con griglia e 6 spiedini corti. Per forni GN 2/1 LW e forni CW					
•	Telaio per spiedo idoneo ad ospitare spiedini lunghi o corti (non inclusi) - per forni GN 1/1 e 2/1 LW e CW.	PNC 922326				
•	6 spiedini corti	PNC 922328				
	Affumicatore per forni	PNC 922338				
	Vaschetta raccogli condensa sottoporta per forno a convezione 10 GN 1/1 e 2/1					
	Griglia antiaderente forata a rombi, gn 1/1	PNC 922713				
	Teglia antiaderente U-PAN GN 1/1, H=20mm	PNC 925000				
	Teglia antiaderente U-PAN GN 1/1, H=40mm	PNC 925001				
•	Teglia antiaderente U-PAN GN 1/1, H=60mm	PNC 925002				





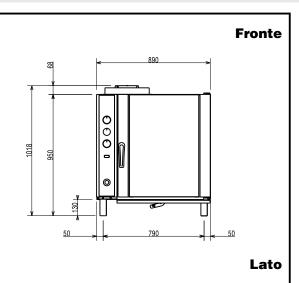


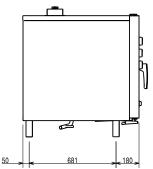






Forni a convezione Forno convezione gas 10 GN 1/1 - Cross Wise





CWI1 = Attacco acqua fredda

G = Connessione gas

CWI2 = Attacco acqua fredda 2

D = Scarico acqua

EI = Connessione elettrica Alto D 651 116

Elettrico

Tensione di alimentazione: 220-230 V/1 ph/50 Hz

Ausiliario: 0.35 kW Potenza installata max: 0.35 kW

Gas

Potenza gas: 18.5 kW

Capacità

GN: 10 (GN 1/1) Guide: 60 mm Capacità ripiano 10 Griglie

Informazioni chiave

Dimensioni esterne, larghezza: 890 mm Dimensioni esterne, profondità: 900 mm Dimensioni esterne, altezza: 970 mm Peso netto: 136 kg Livello funzionale Basic Cicli di cottura - convezione 300 °C Dimensioni interne, larghezza: 590 mm Dimensioni interne, profondità: 479 mm Dimensioni interne, altezza: 680 mm







